840203701 ENv01.qxd:Layout 1 6/27/11 9:03 AM Page 1

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

*Visit **www.hamiltonbeach.com** for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!*

*Rendez-vous sur **www.hamiltonbeach.ca** pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !*

*¡Visite **www.hamiltonbeach.com.mx** para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!*

Questions?
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
MEX: 01 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®

Stand Mixer
Batteur sur socle
Batidora de pedestal



English 2
Français 17
Español.................... 31

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electric shock, do not put cord, plug, or mixer body in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from attachments during operation to reduce risk of injury to persons and/or damage to mixer.
6. Remove attachments from mixer before washing.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
9. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock, or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF (**O**) and then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

CAUTION! Moving Parts Hazard.
To reduce the risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing attachments.

WATTAGE/PEAK POWER INFORMATION

The marked rating of the stand mixer is defined by agency safety standards as the maximum stabilized power consumption of the stand mixer at high speed under a loaded condition.

Peak power is an average of the maximum wattage a stand mixer may consume during initial operation at high speed.

Parts and Features

BEFORE FIRST USE: Wash bowl and attachments in warm, sudsy water; rinse and dry. Always unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments.

Mixer Head

3.5-Qt. Bowl

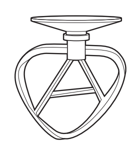
Attachment Shaft

Head Lift Button

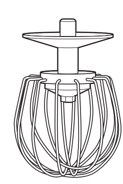
Speed Control

Suction Cups

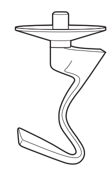
ATTACHMENTS



Flat Beater



Whisk

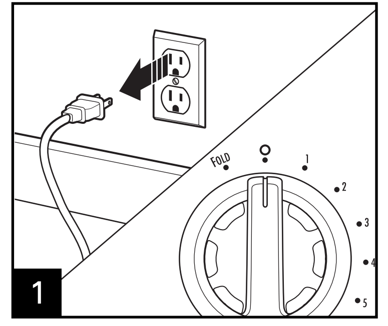


Dough Hook

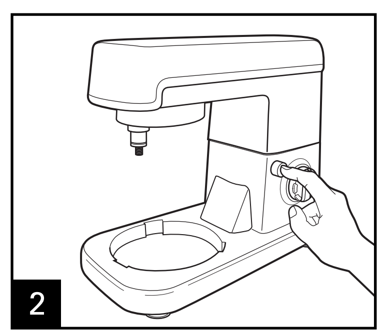
How to Use

⚠ WARNING **Cut and Crush Hazard.**
Unplug mixer before inserting or removing attachments.
Failure to do so can result in broken bones or cuts.

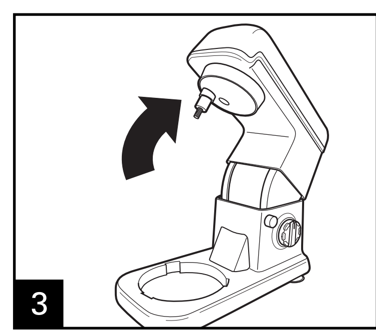
BEFORE FIRST USE: Wash bowl and attachments in warm, sudsy water; rinse and dry. Always unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments.



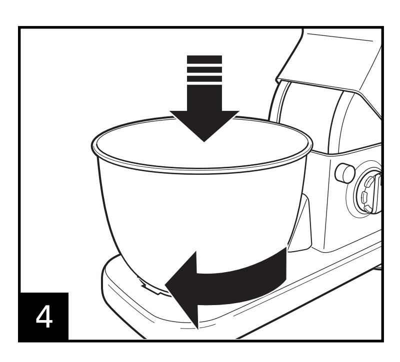
Always make sure mixer is unplugged and speed control is set to OFF (**O**).

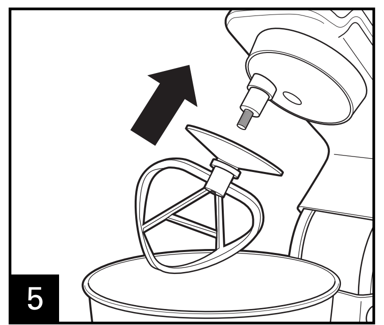


Press head lift button.

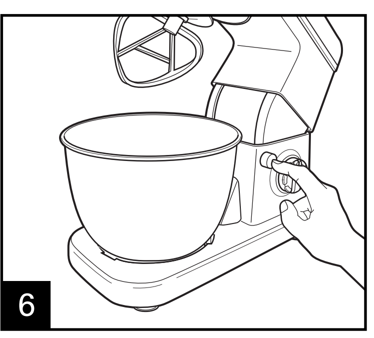


Tilt mixer head up.

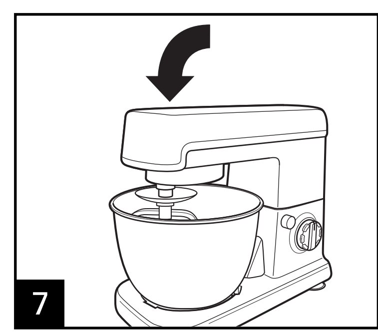




Push attachment onto attachment shaft.

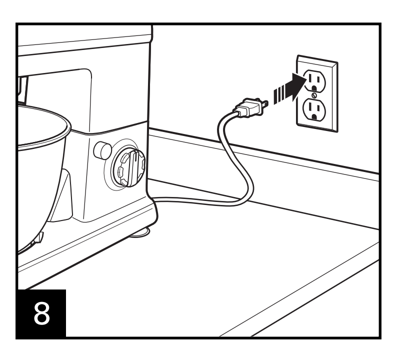


Press head lift button.

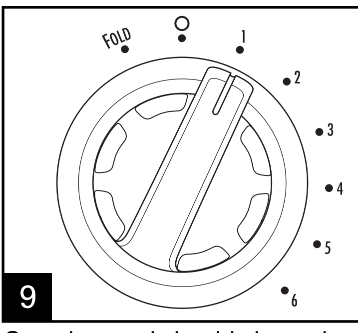


Tilt the mixer head down.
CAUTION: Do not place fingers in hinge area.

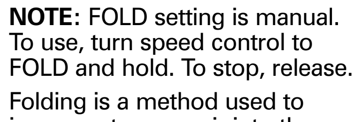
How to Use (cont.)



Plug mixer into outlet.

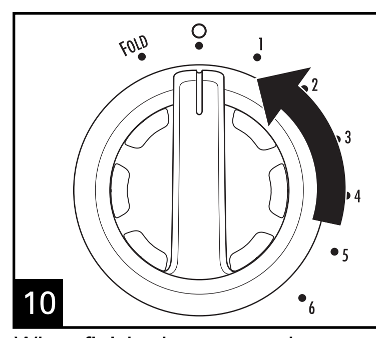


Speed control should always be set on lowest speed for starting, then gradually moved to desired higher speed to avoid splashing ingredients out of bowl.

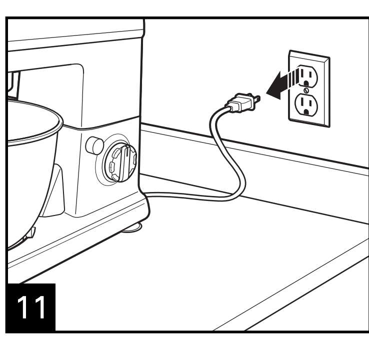


NOTE: FOLD setting is manual. To use, turn speed control to FOLD and hold. To stop, release.

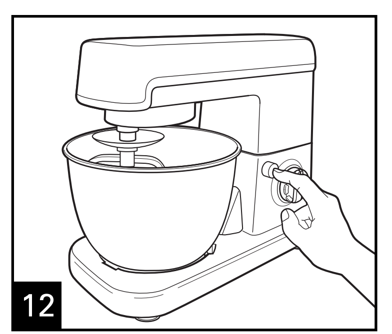
Folding is a method used to incorporate more air into the mixtures. Slowly add food to be folded in while pulsing the FOLD setting on and off. Fold just until mixture is combined. Do not overmix, since that would dispel the air. Used for folding in whipped cream or egg whites.

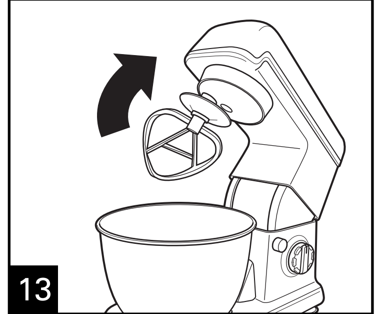


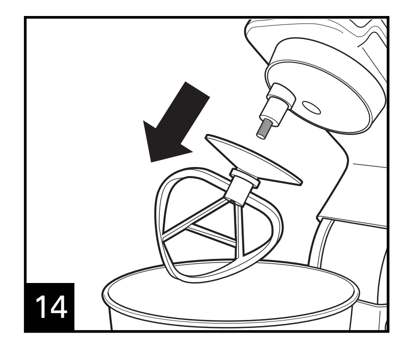
When finished, turn speed control to OFF (**O**).



Unplug from outlet.







To remove attachment, pull straight down.

Mixing Guide

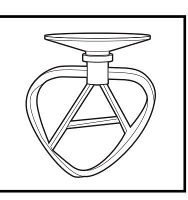
The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds. Begin on Speed 1 and increase to desired speed, depending on the recipe consistency.

FOOD	ATTACHMENT	SPEED
Cakes (mixes and from scratch)	Flat Beater	1–3
Cookie Dough	Flat Beater	2–4
Mashed Potatoes	Flat Beater	2–4
Frosting	Flat Beater	1–6
Egg Whites (for meringues, etc.)	Whisk	5–6
Whipped Cream	Whisk	5–6
Instant Pudding	Whisk	1–6
Bread	Dough Hook	1–2

General Mixing Tips

- Place liquid ingredients in bowl first and then add dry ingredients.
- Always stay near mixer during use.
- To begin mixing, use the lower speeds until the ingredients are thoroughly combined. This will reduce splattering.
- Always add ingredients as close to the sides of the bowl as possible, not directly into the moving attachment.
- When preparing package cake mixes, use Speed 1 for low speed, Speed 4 for medium speed, and Speed 6 for high speed. For best results, mix for the time stated on the package directions.
- Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after the mixture has thickened.
- When mixing thin batters, use medium speeds and frequently stop the mixer to scrape the sides of the bowl with a spatula.

Flat Beater Tips



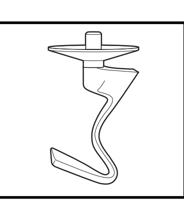
Flat beater is used for most of your mixing needs.

Use the flat beater attachment to mix cakes, cookie dough, fudge, or potatoes.

Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:

- Have butter or margarine at room temperature.
- Add ingredients one at a time, thoroughly mixing after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- If the mixer seems to struggle, increase the speed setting.

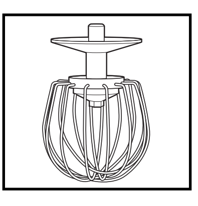
Dough Hook Tips



Dough hook is for recipes that requires kneading.

- The mixer head locks down for thorough mixing.
- When mixing thin batters, use medium speeds and frequently stop the mixer to scrape the sides of the bowl with a spatula. Place liquid ingredients in the bowl first and then add dry ingredients.
- Always stay near mixer during use.
- If a spoon is accidentally caught in an attachment or the motor stalls, turn the speed control to OFF (**O**) and then unplug. Clear the obstruction or reduce the amount of mixture in the bowl. Let the motor cool for 5 minutes before continuing.

Whisk Tips



- The whisk is designed to whip liquids, such as egg whites and cream. Do not use the whisk for mixing thick mixtures, such as dough, fudge, or mashed potatoes.
- Your mixer is designed to whisk a minimum of 2 large egg whites or 1 cup of cream. Mixer performance is enhanced as the tip of the whisk is immersed into the liquid. If smaller quantities are needed, a hand mixer is recommended.

EGG WHITES

Place egg whites in a clean, dry mixing bowl. Attach bowl and whisk. To avoid splashing, gradually turn speed control to desired speed. See chart below.

AMOUNT	SPEED
2 to 4 egg whites	up to 6
6 or more egg whites	up to 5

Your stand mixer whips egg whites quickly. Watch carefully to avoid overwhipping. Here is what to expect:

Frothy: Large, uneven air bubbles.

Begins to Hold Shape: Air bubbles are fine and compact; product is white.

Soft Peak: Tips of peaks fall over when whisk is removed.

Almost Stiff: Sharp peaks form when whisk is removed, but whites are still soft.

Stiff But Not Dry: Sharp, stiff peaks form when whisk is removed. Whites are uniform in color and glisten.

Stiff and Dry: Sharp, stiff peaks form when whisk is removed. Whites are speckled and dull in appearance.

WHIPPED CREAM

Pour cold whipping cream into chilled bowl. Attach bowl and whisk. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to desired stage. See chart below.

AMOUNT	SPEED
1 cup	up to 6
1 pint	up to 5

Your stand mixer whips cream very quickly. Watch cream closely during whipping because there are just a few seconds between whipping stages. Look for these characteristics:

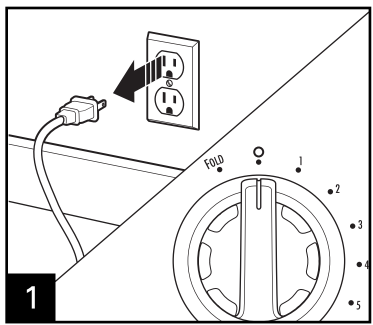
Begins to Thicken: Cream is thick and custard-like.

Holds Its Shape: Cream forms soft peaks when whisk is removed. Can be folded into other ingredients when making desserts and sauces.

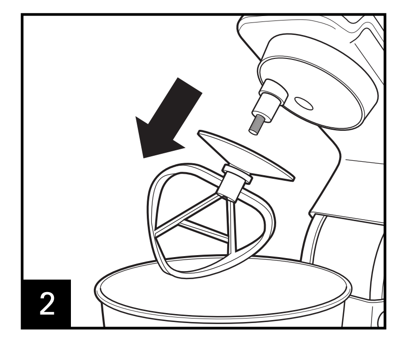
Stiff: Cream stands in stiff, sharp peaks when whisk is removed. Use for topping on cakes or desserts, or filling for cream puffs.

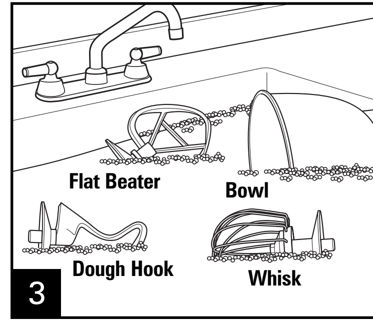
Cleaning

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.**
Do not immerse mixer, cord, or plug in water or any other liquid.



Make sure mixer is unplugged and speed control is set to OFF (**O**).

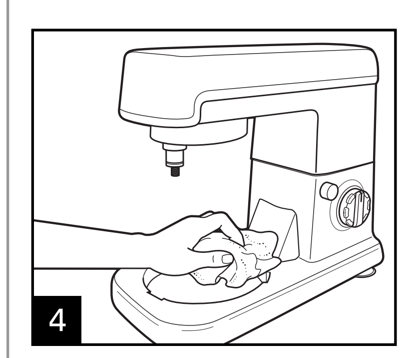






DISHWASHER-SAFE

DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.



Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE
Food is not mixed.	• Place liquid ingredients in bowl before adding dry ingredients. • Stop mixer and scrape sides of bowl. • Increase speed.
Food splatters during mixing.	• Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after the mixture has thickened.
Mixer "walks" on counter during mixing.	• Reduce speed. • Reduce quantity of ingredients in bowl. • Make sure countertop is clean. This allows the suction cups to grip countertop and reduce mixer movement.

Recipes

Chocolate Velvet Layer Cake

2 cups (500 ml) cake flour
1/2 cup (125 ml) unsweetened baking cocoa
2 teaspoons (10 ml) baking soda
1/4 teaspoon (1.25 ml) salt
10 tablespoons (150 ml) butter, room temperature
2 cups (500 ml) light brown sugar, packed
2 eggs
1 teaspoon (5 ml) vanilla
3/4 cup (175 ml) sour cream
3/4 cup (175 ml) cold brewed coffee

Preheat oven to 350°F (180°C). In a small bowl, stir together flour, cocoa, baking soda, and salt. Set aside. Using flat beater attachment, cream butter and sugar on setting 4. Add eggs, one at a time, beating well after each addition. Add vanilla. Reduce speed to setting 2. Add half of flour mixture, then all of sour cream. Add remaining flour mixture; then slowly pour in coffee. Mix on setting 2 for about 30 seconds. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Turn mixer on to setting 4 and mix until thoroughly blended. Divide batter between 2 greased and wax paper-lined 9-inch (23- x 3-cm) round cake pans. Bake 30 to 35 minutes or until tests done. Cool in pan for 5 minutes; then remove from pans and cool on racks. Frost with Bittersweet Chocolate Frosting.

Makes one 2-layer cake.

Bittersweet Chocolate Frosting

1/3 cup (80 ml) butter, room temperature
2 1/2 cups (625 ml) confectioners' sugar
3/4 cup (175 ml) unsweetened baking cocoa
1/4 cup (60 ml) milk
1 to 2 tablespoons (15 to 30 ml) cold brewed coffee
1 teaspoon (5 ml) vanilla

Using flat beater attachment, beat butter on setting 4 until smooth. Add confectioners' sugar and cocoa alternately with milk and continue beating until smooth. Add vanilla and beat until smooth and blended.

Recipes (cont.)

Best Ever Sugar Cookies

2 1/2 cups (625 ml) all-purpose flour
1 teaspoon (5 ml) baking powder
1/2 teaspoon (2.5 ml) baking soda
1/4 teaspoon (1.25 ml) salt
1/4 teaspoon (1.25 ml) nutmeg
3/4 cup (175 ml) butter, softened
3/4 cup (175 ml) sugar
1 egg
1 teaspoon (5 ml) vanilla
1/4 cup (60 ml) milk

Preheat oven to 375°F (190°C). Mix together flour, baking powder, baking soda, salt, and nutmeg and set aside. Using flat beater, cream butter on high speed until light and fluffy. Reduce speed to lowest setting. Add sugar, egg, and vanilla, mixing thoroughly. Gradually add dry ingredients and milk; continue mixing until thoroughly mixed. Form cookie dough into 1 1/2-inch (3.5-cm) diameter balls and arrange balls on ungreased baking sheets. Flatten balls slightly with the bottom of a drinking glass. Bake in oven for 6 to 7 minutes or until lightly golden around edges. Cool on wire racks.

Makes about 4 dozen.

Magic Cookies

1 cup (250 ml) butter
1 cup (250 ml) sugar
1 cup (250 ml) light brown sugar
2 eggs
2 cups (500 ml) flour
1 teaspoon (5 ml) baking soda
1/2 teaspoon (2.5 ml) baking powder
1/2 teaspoon (2.5 ml) salt
2 cups (500 ml) oatmeal
1 tablespoon (15 ml) vanilla
12 ounces (350 g) chocolate chips
1 1/2 cups (375 ml) coconut

Preheat oven to 350°F (180°C). With flat beater attachment, cream together butter, sugar, and brown sugar at a medium setting until well blended. Mix in vanilla and eggs. Reduce speed and gradually add flour, baking soda, baking powder, and salt mix until smooth. On a low setting, mix in oatmeal, chocolate chips, and coconut until well mixed. Drop rounded spoonful onto ungreased cookie sheet. Bake on middle rack of oven for 12 to 14 minutes.

Makes 3 dozen cookies.

Recipes (cont.)

Sour Cream Coffee Cake

Crumb Topping

1 1/2 cups (375 ml) all-purpose flour
1 1/2 sticks (3/4 cup [175 ml]) unsalted butter, softened
1/3 cup (80 ml) packed light brown sugar
1/3 cup (80 ml) sugar
1 1/4 teaspoons (6.25 ml) ground cinnamon
1 cup (250 ml) pecans, chopped

Cake

1 1/2 sticks (3/4 cup [175 ml]) unsalted butter, softened
1 1/4 cups (310 ml) sugar
1 tablespoon (15 ml) baking powder
3/4 teaspoon (3.75 ml) baking soda
3/4 teaspoon (3.75 ml) salt
4 large eggs
1 tablespoon (15 ml) vanilla
1 1/2 cups (375 ml) sour cream
2 1/4 cups (560 ml) all-purpose flour

Streusel

1/3 cups (80 ml) all-purpose flour
1/2 cup (125 ml) packed light brown sugar, divided
3/4 teaspoon (3.75 ml) ground cinnamon
3 tablespoons (45 ml) cold butter

Crumb Topping: In a small bowl, combine flour, butter, brown sugar, granulated sugar, and cinnamon; mix with fork until large crumbs are formed. Add pecans and mix to incorporate.

Streusel: In another small bowl, combine flour, brown sugar, cinnamon, and butter. Mix with fork until large crumbs are formed.

Cake: Lower oven rack to lowest position. Preheat oven 350°F (180°C). Grease 10-inch (26-cm) bundt pan with butter.

Using the flat beater attachment, cream butter on medium speed until smooth. Add sugar, baking powder, baking soda, and salt. Beat on medium speed for 3 minutes. With mixer on low speed, add in eggs, one at a time, until well blended. Mix in vanilla and sour cream. Gradually add flour. Continue to mix until well blended.

Spread about 2 cups (500 ml) of batter into the bottom of prepared pan. Sprinkle evenly with half of streusel mixture. Repeat. Spread remaining batter over and top with crumb topping.

Bake 50 to 60 minutes or until a toothpick inserted into the center of the cake comes out clean. Cool on wire rack 30 minutes. Invert cake onto plate and then flip on wire rack with topping side up. Cool completely.

Makes one cake.

Recipes (cont.)

Simple Yeast Rolls

1 cup (250 ml) warm water, 100° to 110°F (38° to 43°C)
.25-ounce (8-g) package active dry yeast
1/4 cup (60 ml) butter, melted and cooled
3 tablespoons (45 ml) sugar
1 teaspoon (5 ml) salt
1 egg
3 to 3 1/2 cups (750 to 875 ml) flour

Pour water into mixing bowl. Add yeast and let dissolve for 5 minutes. Add butter, sugar, salt, and egg. Using dough hook, mix on speed 2 for about 30 seconds. Add 3 cups (750 ml) of the flour and mix on speed 4 for about 2 minutes. Add additional flour, if necessary, to make a soft dough. Cover and let rise in a warm place for about 1 hour.

Preheat oven to 350°F (180°C). Stir down the dough and dump onto lightly floured surface. Divide the dough into 4 equal portions; then divide each portion into 4 golf ball-sized balls. Place the 16 balls in a greased 9- x 13-inch (23- x 33- x 5-cm) baking pan. Let rise in a warm place for about 30 minutes. Bake 25 to 30 minutes.

Makes 16 rolls.

Notes

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions de sécurité fondamentales doivent toujours être observées y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le boîtier du batteur dans l'eau ou autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des accessoires durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
6. Enlever les accessoires du batteur avant le lavage.
7. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre service d'assistance aux clients au numéro sans frais pour renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil pour utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique chaud, ou dans un four chauffé.
12. Vérifier que le réglage est à ARRÊT avant de brancher le cordon dans une prise de courant murale. Pour le débrancher, tourner le réglage à ARRÊT (**O**) et ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INFORMACIÓN ADICIONAL DE SEGURIDAD

Cet appareil électroménager est uniquement destiné à un usage domestique.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

MISE EN GARDE ! Risque de pièces en mouvement.
Pour réduire le risque de blessure corporelle, débranchez toujours votre batteur avant d'y introduire ou d'en enlever des accessoires.

RENSEIGNEMENTS SUR LA PUISSANCE/PUISSANCE DE CRÊTE

Les caractéristiques nominales gravées sur le pied du mélangeur sont définies par une agence de normes de sécurité comme étant la puissance de consommation stabilisée du mélangeur sur socle à vitesse élevée lorsqu'à pleine puissance.

La puissance de crête est la puissance maximum moyenne consommée par le batteur pendant son fonctionnement initialà grande vitesse.

Pièces et caractéristiques

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le bol et accessoires dans de l'eau chaude savonneuse; rincer et essuyer. Toujours débrancher le batteur de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer les accessoires.

Tête du batteur

Bol de 3.5-Qt.

Tige de fixation

Bouton de soulèvement de la tête

Commande de vitesse

Ventouses

ACCESSOIRES

Fouet plat

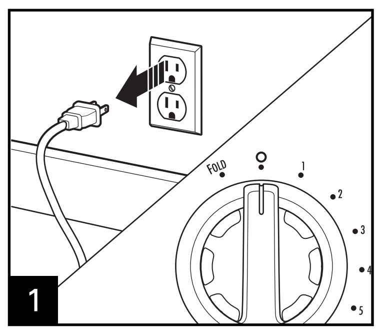
Fouet

Crochet à pâte

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de coupure et d'écrasement.**
Débrancher le batteur avant d'insérer ou d'enlever des accessoires.
Le non-respect de cette instruction peut provoquer des fractures ou des coupures.

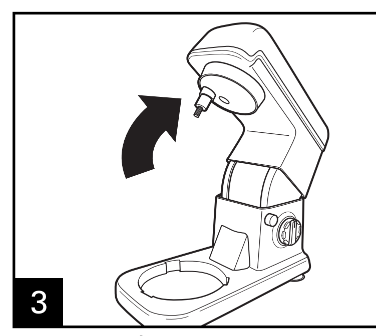
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le bol et accessoires dans de l'eau chaude savonneuse; rincer et essuyer. Toujours débrancher le batteur de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer les accessoires.



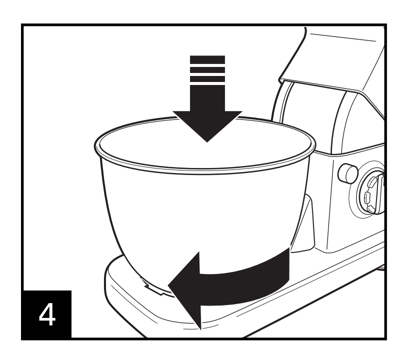
1 Toujours s'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est en position ARRÊT (**O**).



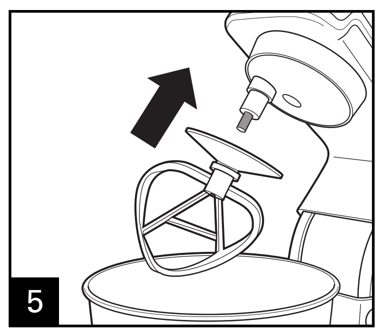
2 Appuyer sur le bouton de soulèvement de la tête.



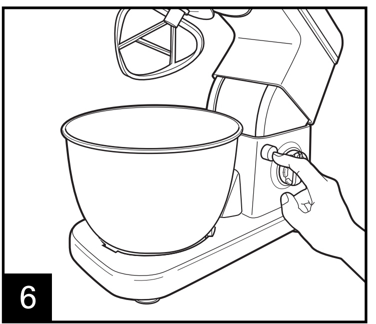
3 Relever la tête du batteur.



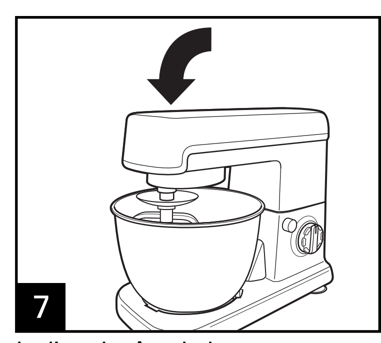
4



5 Fixer l'accessoire sur la tige.

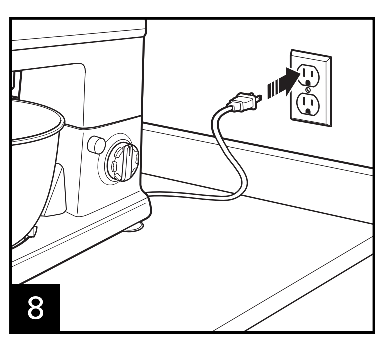


6 Appuyer sur le bouton de soulèvement de la tête.

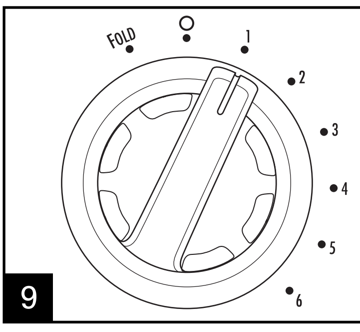


7 Incliner la tête du batteur vers le bas. **MISE EN GARDE :** Ne pas placer les doigts près de la charnière.

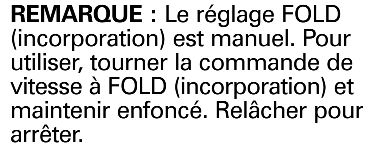
Utilisation (suite)



Brancher le batteur sur une prise.

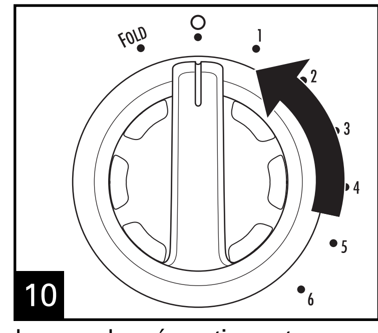


La commande de vitesse devrait toujours être réglée sur la vitesse la plus basse pour la mise en marche, puis graduellement augmentée à la vitesse plus élevée désirée pour éviter la projection d'ingrédients hors du bol.

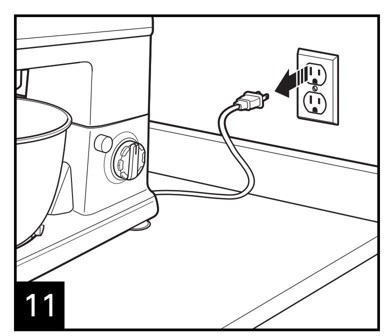


REMARQUE : Le réglage FOLD (incorporation) est manuel. Pour utiliser, tourner la commande de vitesse à FOLD (incorporation) et maintenir enfoncé. Relâcher pour arrêter.

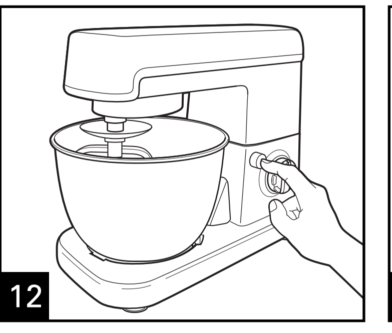
L'incorporation est une méthode utilisée pour ajouter plus d'air dans les mélanges. Ajouter lentement les aliments à incorporer en appuyant puis en relâchant le réglage FOLD (incorporation). Incorporer jusqu'à ce que les ingrédients soient incorporés. Éviter de trop mélanger afin de conserver l'air dans le mélange. Utilisé pour incorporer dans la crème fouettée ou les blancs d'œufs.



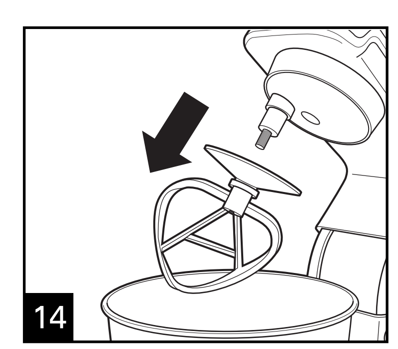
Lorsque la préparation est terminée, tourner la commande de vitesse à ARRÊT (**O**).



Débrancher de la prise.







Tirer à la verticale et vers le bas pour retirer l'accessoire.

Guide pour mélanger

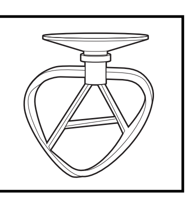
Le guide suivant est une suggestion pour le choix des vitesses de mélange. Commencer à la vitesse 1 et augmenter à la vitesse désirée, selon la consistance de la recette.

ALIMENT	ACCESSOIRE	RÉGLAGE
Gâteaux (mélanges ou faits maison)	Fouet plat	1 à 3
Pâte à biscuits	Fouet plat	2 à 4
Purée de pommes de terre	Fouet plat	2 à 4
Glaçage	Fouet plat	1 à 6
Blancs d'oeufs (pour meringues, etc.)	Fouet	5 à 6
Crème fouettée	Fouet	5 à 6
Crème-dessert instantanée	Fouet	1 à 6
Pain	Crochet à pâte	1 à 2

Conseils généraux de mélange

- Mettre les ingrédients liquides dans le bol en premier, puis ajouter les ingrédients secs.
- Toujours rester près du batteur durant l'utilisation.
- Pour commencer le mélange, utiliser les vitesses moins élevées jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement combinés. Ceci réduira les éclaboussures.
- Toujours ajouter les ingrédients le plus près possible des bords du bol, non directement dans le fouet en mouvement.
- Lors de la préparation de mélanges à gâteaux en boîte, utiliser la vitesse 1 comme vitesse basse, la vitesse 4 comme vitesse moyenne et la vitesse 6 comme vitesse élevée. Pour les meilleurs résultats, suivre les indications de durée de mélange données sur l'emballage.
- Les mélanges contenant de grandes quantités de liquides devraient être mélangés à des vitesses plus basses pour éviter les éclaboussures. N'augmenter la vitesse qu'une fois le mélange épaissi.
- Lors du mélange de pâtes coulantes, utiliser des vitesses moyennes et arrêter fréquemment le batteur pour racler les côtés du bol avec une spatule.

Conseils pour le fouet plat



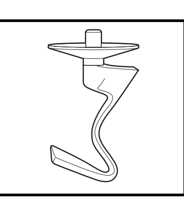
Le fouet plat est utilisé pour la plupart des besoins de malaxage.

Utiliser le fouet plat pour mélanger gâteaux, pâte à biscuits, caramel, ou pommes de terre.

La pâte à biscuits est l'une des pâtes les plus épaisses à mélanger. Les conseils suivants faciliteront la tâche :

- Veiller à ce que le beurre ou la margarine soit à la température ambiante.
- Ajouter les ingrédients un à la fois en les mélangeant bien après chaque addition.
- Ajouter la farine une tasse à la fois.
- Si le batteur semble forcer, accroître le réglage.

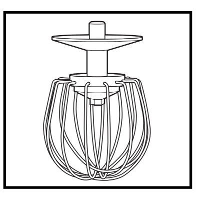
Conseils pour le crochet à pâte



Le crochet à pâte est utilisé pour les recettes nécessitant un pétrissage.

- La tête du batteur se verrouille en position abaissée pour un mélange complet.
- Lors du mélange de pâtes coulantes, utiliser des vitesses moyennes et arrêter fréquemment le batteur pour racler les côtés du bol avec une spatule. Mettre les ingrédients liquides dans le bol en premier, puis ajouter les ingrédients secs.
- Toujours rester près du batteur durant l'utilisation.
- Si une cuiller se prend accidentellement dans l'accessoire ou si le moteur cale, glisser la commande de vitesse à ARRÊT (**O**), puis débrancher le batteur. Dégager l'obstruction ou réduire la quantité du mélange dans le bol. Laisser le moteur refroidir pendant 5 minutes avant de continuer.

Conseils pour le fouet



- Le fouet à fil est conçu pour battre les liquides tels que les blancs d'oeufs et la crème. Ne pas utiliser le fouet à fil pour malaxer des mélanges épais tels que la pâte, le caramel ou les pommes de terre en purée.
- Votre batteur est conçu pour battre un minimum de 2 gros blancs d'oeufs ou 1 tasse de crème. Le rendement du batteur s'améliore au fur et à mesure que le fouet est immergé dans le liquide. Si des quantités moindres sont requises, l'utilisation d'un batteur à main est recommandée.

BLANCS D'OEUFS

Mettre les blancs d'oeufs dans un bol à mélanger propre et sec. Fixer le bol et le fouet à fil. Pour éviter les éclaboussures, augmenter graduellement la vitesse au réglage désiré. Voir le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	VITESSE
2 à 4 blancs d'oeufs	jusqu'à 6
6 blancs d'oeufs ou plus	jusqu'à 5

Votre batteur sur socle bat les blancs d'oeufs rapidement. Surveiller attentivement pour ne pas les battre excessivement. La liste suivante vous dit à quoi vous attendre :

Mousseux : Grosses bulles d'air inégales.

Commence à prendre forme : Les bulles d'air sont fines et compactes; le produit est blanc.

Pointe molle : Les pointes retombent quand le fouet est retiré.

Presque fermes : Des pointes acérées se forment quand le fouet est retiré, mais les blancs sont encore mous.

Fermes mais pas secs : Pointes acérées et fermes quand le fouet est retiré. Les blancs sont de couleur homogène et brillante.

Fermes et secs : Pointes acérées et fermes quand le fouet est retiré. Les blancs sont tachetés et d'apparence fade.

CRÈME À FOUETTER

Verser la crème à fouetter froide dans un bol réfrigéré. Fixer le bol et le fouet à fil. Pour éviter les éclaboussures, augmenter graduellement la vitesse au réglage désiré et fouetter à la consistance désirée. Voir le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	VITESSE
1 tasse (250 ml)	jusqu'à 6
1 chopine (500 ml)	jusqu'à 5

Votre batteur sur socle fouette la crème très rapidement. Surveiller la crème attentivement durant l'opération car quelques secondes seulement séparent les stades de consistance. Rechercher les caractéristiques suivantes :

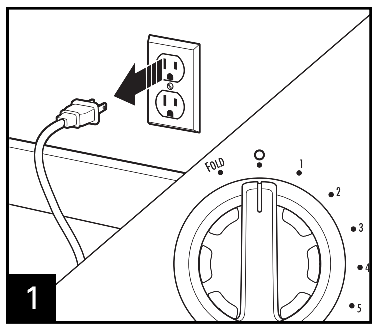
Commence à épaissir : La crème est épaisse et ressemble à une crème dessert.

Conserve sa forme : La crème forme des pointes molles quand le fouet est retiré. Peut être incorporée aux autres ingrédients lors de la préparation de desserts et sauces.

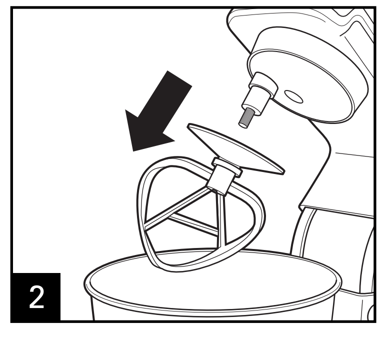
Ferme : La crème forme des pointes fermes et acérées quand le fouet est retiré. L'utiliser comme garniture sur des gâteaux ou desserts ou pour fourrer des choux à la crème.

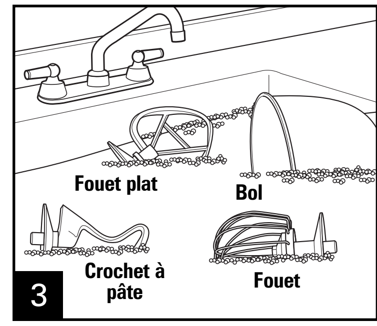
Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.**
Ne pas immerger le batteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.



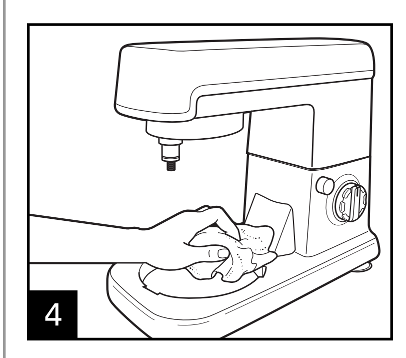
Assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est en position ARRÊT (**O**).







NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.



Dépannage

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE
Aliments non mélangés.	• Mettre les ingrédients liquides dans le bol avant d'ajouter les ingrédients secs. • Arrêter le batteur et racler les cotés du bol. • Augmenter de la vitesse.
Éclaboussures d'aliments durant le mélange.	• Les mélanges contenant de grandes quantités de liquides devraient être mélangés à des vitesses plus basses pour éviter les éclaboussures. N'augmenter la vitesse qu'une fois le mélange épaissi.
Le batteur se déplace sur le comptoir durant le mélange.	• Réduire de la vitesse. • Réduire la quantité d'ingrédients dans le bol. • S'assurer que le comptoir est propre. Ceci permet les ventouses du batteur d'agripper le comptoir et réduit le déplacement du batteur.

Recettes

Gâteau étagé au chocolat velouté

500 ml (2 tasses) de farine à gâteau
125 ml (1/2 tasse) de cacao à cuire non sucré
10 ml (2 c. à thé) de bicarbonate de soude
1,25 ml (1/4 c. à thé) de sel
150 ml (10 c. à soupe) de beurre, à la température ambiante
500 ml (2 tasses) de cassonade claire, tassée
2 oeufs
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
175 ml (3/4 tasse) de crème sure
175 ml (3/4 tasse) de café filtre, refroidi

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Dans un petit bol, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver. Avec le fouet plat et le batteur réglé à 4, battre le beurre et la cassonade en crème. Ajouter les oeufs un à un, en battant bien après chaque ajout. Ajouter l'extrait de vanille. Régler la vitesse à 2. Ajouter la moitié des ingrédients secs et la crème sure. Ajouter le reste des ingrédients secs. Verser petit à petit le café. Mélanger environ 30 secondes à vitesse 2. Interrompre le fonctionnement et racler la paroi et le fond du bol. Régler la vitesse à 4 et mélanger jusqu'à consistance parfaitement homogène. Verser la pâte dans 2 moules à gâteaux ronds de 23 x 3 cm (9 po) beurrés et recouverts de papier ciré. Cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes puis démouler et laisser refroidir sur une grille. Recouvrir de Glaçage au chocolat mi-sucré.

Donne un gâteau à 2 étagese.

Glaçage au chocolat mi-sucré

80 ml (1/3 tasse) de beurre, à la température ambiante
625 ml (2 1/2 tasses) de sucre glace
175 ml (3/4 tasse) de cacao à cuire non sucré
60 ml (1/4 tasse) de lait
15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) de café filtre, refroidi
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Avec le fouet plat et le batteur réglé à 4, battre le beurre en crème. Ajouter le sucre glace et le cacao en alternance avec le lait et continuer de battre jusqu'à consistance homogène. Ajouter le café et l'extrait de vanille et battre jusqu'à consistance homogène.

Recettes *(suite)*

Biscuits au sucre imbattables

625 ml (2 1/2 tasses) de farine tout usage
5 ml (1 c. à thé) de levure chimique
2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
1,25 ml (1/4 c. à thé) de sel
1,25 ml (1/4 c. à thé) de muscade
175 ml (3/4 tasse) de beurre, ramolli
175 ml (3/4 tasse) de sucre
1 oeuf
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
60 ml (1/4 tasse) de lait

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Mélanger la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et la muscade et réserver. Avec le fouet plat, battre le beurre à vitesse maximale jusqu'à ce qu'il devienne léger et mousseux. Réduire à vitesse minimale, ajouter le sucre, l'oeuf et la vanille et bien mélanger. Ajouter petit à petit les ingrédients secs et le lait et continuer de battre pour bien mélanger. Façonner la pâte en boules de 3,5 cm (1 1/2 po) de diamètre et les disposer sur des plaques à pâtisserie non beurrées. Écraser légèrement les boules de pâte avec le fond d'un verre. Cuire au four préchauffé 6 ou 7 minutes, jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit légèrement doré. Laisser refroidir sur des grilles.

Donne 4 douzaines de biscuits.

Biscuits magiques

250 ml (1 tasse) de beurre
250 ml (1 tasse) de sucre
250 ml (1 tasse) de cassonade claire
2 oeufs
500 ml (2 tasses) de farine
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
2,5 ml (1/2 c. à thé) de levure chimique
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
500 ml (2 tasses) de farine d'avoine
15 ml (1 c. à soupe) d'extrait de vanille
350 g (12 oz) de grains de chocolat
375 ml (1 1/2 tasse) de noix de coco

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Avec le fouet plat, battre à vitesse moyenne le beurre, le sucre et la cassonade jusqu'à consistance homogène. Ajouter la vanille et les oeufs et mélanger. Réduire la vitesse et ajouter petit à petit la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le sel et mélanger jusqu'à consistance homogène. Régler à vitesse minimale et ajouter la farine d'avoine, les grains de chocolat et la noix de coco. Mélanger jusqu'à consistance homogène. Déposer par cuillerées combles sur une plaque à pâtisserie non graissée. Cuire au four préchauffé de 12 à 14 minutes sur la grille du centre.

Donne 3 douzaines de biscuits.

Recettes *(suite)*

Gâteau danois à la crème sure

Garniture

375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage
175 ml (3/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
80 ml (1/3 tasse) de cassonade claire, tassée
80 ml (1/3 tasse) de sucre
6,25 ml (1 1/4 c. à thé) de cannelle moulue
250 ml (1 tasse) de pacanes, hachées

Gâteau

175 ml (3/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
310 ml (1 1⁄4 tasse) de sucre granulé
15 ml (1 c. à soupe) de levure chimique
3,75 ml (3/4 c. à thé) de bicarbonate de soude
3,75 ml (3/4 c. à thé) de sel
4 gros oeufs
15 ml (1 c. à soupe) d'extrait de vanille
375 ml (1 1/2 tasse) de crème sure
560 ml (2 1/4 tasses) de farine tout usage

Streusel

80 ml (1/3 tasse) de farine tout usage
125 ml (1/2 tasse) de cassonade claire tamisée, tassée
3,75 ml (3/4 c. à thé) de cannelle moulue
45 ml (3 c. à soupe) de beurre froid

Garniture : Dans un petit bol, mélanger à la fourchette la farine, le beurre, la cassonade, le sucre et la cannelle jusqu'à ce que de gros grumeaux se forment. Ajouter les pacanes et mélanger.

Streusel : Dans un autre petit bol, mélanger à la fourchette la farine, la cassonade, la cannelle et le beurre jusqu'à ce que de gros grumeaux se forment.

Gâteau : Mettre la grille du four à la position inférieure. Préchauffer le four qà 180 °C (350 °F). Beurrer un moule à bundt cake de 26 cm (10 po).

Avec le fouet plat, battre le beurre en crème à vitesse moyenne. Ajouter le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Battre 3 minutes à vitesse moyenne. Réduire à vitesse minimale, ajouter les oeufs, un à la fois, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter la vanille et la crème sure en mélangeant. Ajouter petit à petit la farine. Continuer de mélanger jusqu'à consistance homogène.

Verser environ 500 ml (2 tasses) de cette pâte dans le moule à gâteau préparé. Saupoudrer uniformément de la moitié du mélange de streusel. Recouvrir du reste de pâte à gâteau et saupoudrer du reste de streusel.

Cuire au four préchauffé de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 30 minutes sur une grille. Renverser le gâteau dans une assiette et le renverser de nouveau sur la grille, garniture sur le dessus. Laisser refroidir complètement.

Donne 1 gâteau.

Recettes *(suite)*

Petits pains mollets

250 ml (1 tasse) d'eau tiède, entre 38 °C et 43 °C (100 °F et 110 °F)
1 sachet de 8 g de levure sèche active
60 ml (1/4 tasse) de beurre, fondu et refroidi
45 ml (3 c. à soupe) de sucre
5 ml (1 c. à thé) de sel
1 oeuf
750 ml à 875 ml (3 à 3 1/2 tasses) de farine

Verser l'eau dans le bol à mélanger. Ajouter la levure et laisser dissoudre 5 minutes. Ajouter le beurre, le sucre, le sel et l'oeuf. Avec le crochet à pâte et le batteur réglé à 2, mélanger les ingrédients environ 30 secondes. Ajouter 750 ml (3 tasses) de farine et mélanger environ 2 minutes à vitesse 4. Ajouter de la farine au besoin jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Couvrir et laisser lever la pâte environ 1 heure dans un endroit chaud.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Écraser la pâte et la déposer sur un plan de travail légèrement fariné. Diviser la pâte en 4 puis façonner 4 boules de la taille d'une balle de golf dans chaque quart. Mettre les 16 boules de pâte sur une plaque de cuisson beurrée de 33 cm x 23 cm x 5 cm (13 po x 9 po x 2 po). Laisser lever environ 30 minutes dans un endroit chaud. Cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes.

Donne 16 petits pains.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni el cuerpo de la batidora en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
5. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando, antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de la limpieza.
6. Evite todo contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de los accesorios durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o averías en la batidora.
7. Saque los accesorios de la batidora antes de lavarlos.
8. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una cocina.
9. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cable o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número de llamada gratis de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
10. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato para usar con este modelo puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
11. No lo use al aire libre.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
13. Verifique que el control esté en la posición apagada antes de enchufar el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectar, coloque el control en la posición APAGADO (**O**) y luego saque el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INFORMACIÓN ADICIONAL DE SEGURIDAD

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico reemplace la toma.

¡PRECAUCIÓN! Peligro de Piezas en Movimiento.
Para reducir el riesgo de lesiones personales, siempre desenchufe la batidora antes de colocar o quitar batidores.

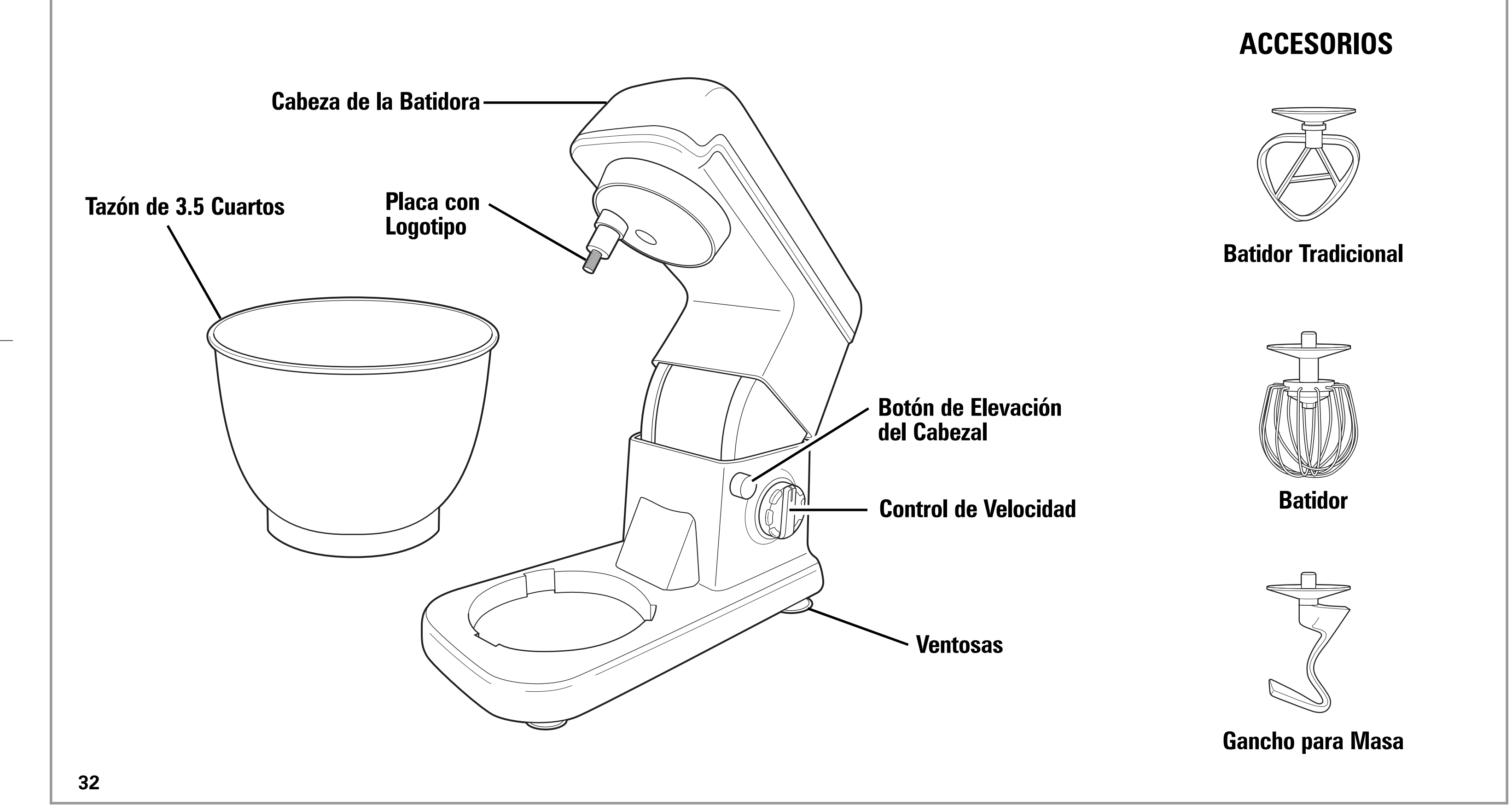
INFORMACIÓN SOBRE VATAJE/PICO DE ENERGÍA

La clasificación marcada de la batidora de pedestal está determinada por las normas de seguridad de una agencia como el consumo de energía estabilizado máximo de la batidora de pedestal a alta velocidad bajo una condición de carga.

El pico de energía es un promedio del vataje máximo que una batidora de mano puede consumir durante la operación inicial a alta velocidad.

Piezas y Características

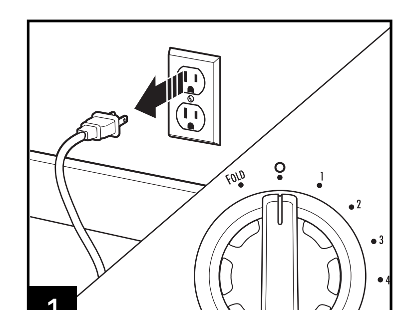
ANTES DEL PRIMER USO: Lave tazón o accesorios en agua tibia jabonosa; enjuague y seque. Siempre desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o quitar accesorios.



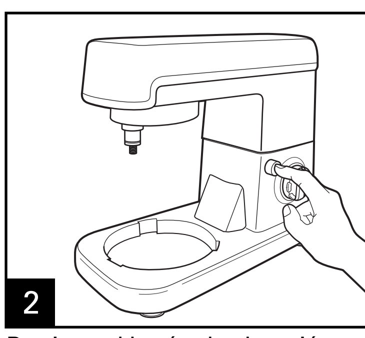
Cómo Usar

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de Cortes y Aplastamientos.**
Desenchufe la batidora antes de insertar o quitar los accesorios.
El no seguir estas instrucciones puede resultar en fractura de huesos o cortaduras.

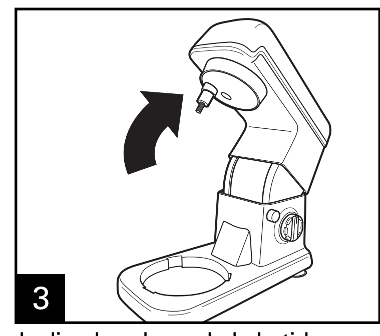
ANTES DEL PRIMER USO: Lave tazón o accesorios en agua tibia jabonosa; enjuague y seque. Siempre desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o quitar accesorios.



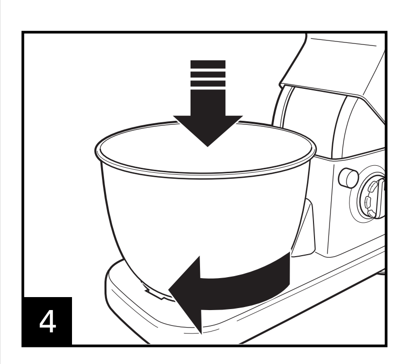
Siempre verifique que la batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en APAGADO (**O**).

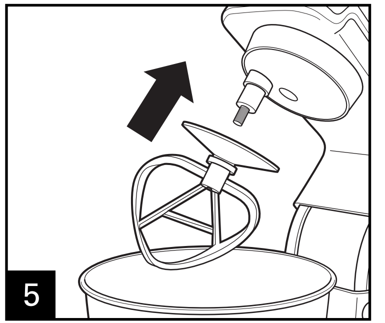


Presione el botón de elevación del cabezal.

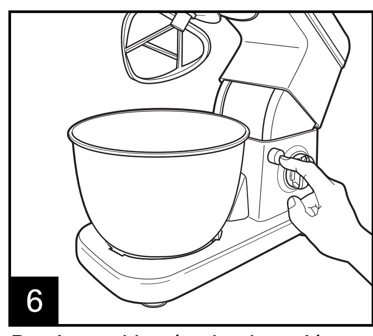


Incline la cabeza de la batidora hacia arriba.

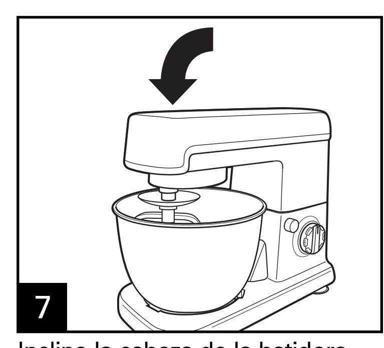




Coloque el accesorio en su eje haciendo presión.

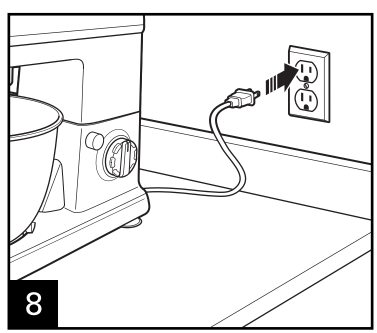


Presione el botón de elevación del cabezal.

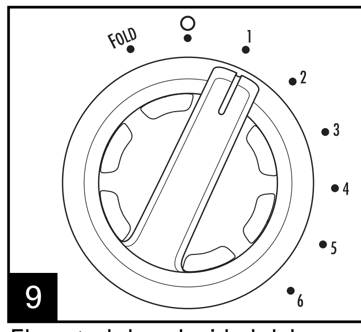


Incline la cabeza de la batidora hacia abajo.
PRECAUCIÓN: No coloque sus dedos en el área de la bisagra.

Cómo Usar (cont.)



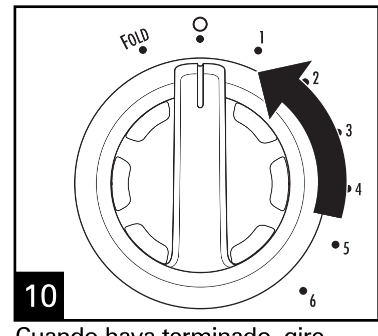
Enchufe la batidora en un tomacorriente.



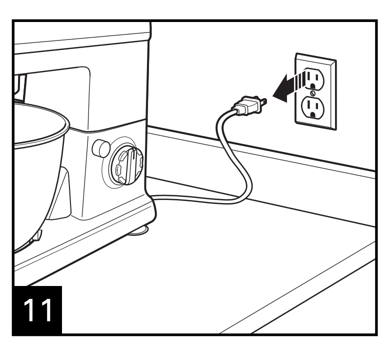
El control de velocidad debe fijarse siempre en la velocidad más baja para comenzar y luego moverlo gradualmente hacia la velocidad más alta deseada para evitar que los ingredientes se salpiquen fuera del tazón.

NOTA: La configuración FOLD (incorporar) es manual. Para utilizarla, gire el control de velocidad a FOLD (incorporar) y sostenga. Para detener, libere.

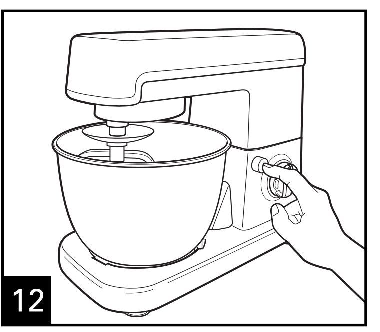
Este es un método utilizado para incorporar más aire dentro de las mezclas. Lentamente agregue los alimentos a incorporar mientras enciende y apaga la configuración FOLD (incorporar). Incorpore hasta que la mezcla se haya combinado. No mezcle de más, porque puede disiparse el aire. Se utiliza para incorporar crema batida o claras de huevo.



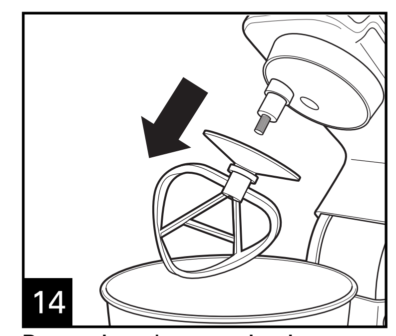
Cuando haya terminado, gire el control de velocidad a APAGADO (**O**).



Desenchufe del tomacorriente.



13



Para quitar el accesorio, tire en forma recta hacia abajo.

Guía de Batido

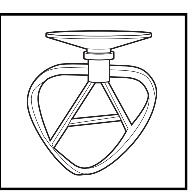
La siguiente guía de batido es una sugerencia para seleccionar velocidades de batido. Comience en la velocidad 1 y suba hasta la velocidad deseada en base a la consistencia de la receta.

ALIMENTO	ACCESORIO	VELOCIDAD
Pasteles (mezclas comerciales y caseras)	Batidor tradicional	1 a 3
Masa para galletas	Batidor tradicional	2 a 4
Puré de papas	Batidor tradicional	2 a 4
Glaseado	Batidor tradicional	1 a 6
Claras de huevo (para merengues, etc.)	Batidor	5 a 6
Crema batida	Batidor	5 a 6
Budín instantáneo	Batidor	1 a 6
Pan	Gancho para Masa	1 a 2

Consejos Generales para Batir

- Coloque primero los ingredientes líquidos en el tazón y luego agregue los ingredientes secos.
- Siempre permanezca cerca de la batidora durante el uso.
- Para comenzar a batir, utilice las velocidades más bajas hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Esto reducirá las salpicaduras.
- Siempre agregue los ingredientes tan cerca de los lados del tazón como le sea posible, no lo haga directamente dentro de la batidora en movimiento.
- Cuando prepare paquetes con mezclas para pastel, use la velocidad 1 para una velocidad baja, velocidad 4 para una velocidad media y velocidad 6 para una velocidad alta. Para obtener óptimos resultados, bata por el tiempo indicado en las instrucciones del paquete.
- Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben batirse a velocidades bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad solamente después de que la mezcla se haya espesado.
- Cuando bata masas poco espesas use velocidades medias y detenga con frecuencia la batidora para raspar las paredes del tazón con una espátula.

Consejos para el Batidor Tradicional



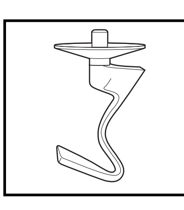
El batidor tradicional se utiliza para la mayoría de sus necesidades de batido.

Use el batidor tradicional para mezclar pasteles, masa de galletas, caramelo y papas.

La masa de galletas es una de las masas más espesas para mezclar. Haga esta tarea más fácil siguiendo estos consejos:

- Tenga la mantequilla o la margarina a temperatura ambiente.
- Agregue los ingredientes uno por uno y mezcle bien después de cada adición.
- Agregue harina una taza por vez.
- Si la batidora parece hacer mucha fuerza, aumente la velocidad del ajuste.

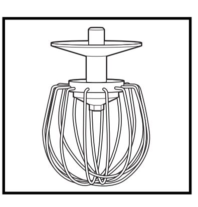
Consejos para el Gancho para Masa



El gancho para masa es para recetas que requieren amasado.

- La cabeza de la batidora se traba hacia abajo para un batido a fondo.
- Cuando mezcle masas poco espesas, use velocidades medias y pare frecuentemente la batidora para raspar las paredes del tazón con una espátula. Coloque primero los ingredientes líquidos en el tazón y luego agregue los ingredientes secos.
- Siempre permanezca cerca de la batidora durante el uso.
- Si una cuchara queda accidentalmente atrapada en un accesorio o si el motor se atasca, deslice el control de velocidad a APAGADO (**O**) y luego desenchufe. Saque el objeto o reduzca la cantidad de la mezcla en el tazón. Deje que el motor se enfríe por 5 minutos antes de continuar.

Consejos para el Batidor



- El batidor está diseñada para batir líquidos como claras de huevos y crema. No use el aspa de alambre para batir mezclas espesas como masa, caramelo o puré de papas.
- Su batidora está diseñada para batir un mínimo de 2 claras de huevo grandes o 1 taza de crema. El funcionamiento de la batidora mejora cuando la punta del aspa se sumerge en el líquido. Si se necesitan cantidades menores, se recomienda una batidora de mano.

CLARAS DE HUEVO

Coloque las claras de huevo en un tazón para mezclar limpio y seco. Coloque el tazón y el batidor. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente el control de velocidad a la velocidad deseada. Vea el cuadro debajo.

CANTIDAD	VELOCIDAD
de 2 a 4 claras de huevo	hasta 6
6 o más claras de huevo	hasta 5

Su batidora de pedestal bate rápidamente las claras de huevo. Mire con cuidado para que no se batan de más. He aquí lo que se espera:

Espumoso: Burbujas de aire grandes y desiguales.

Comienza a Tomar Forma: Las burbujas de aire son finas y compactas; el producto está blanco.

Pico Suave: Las puntas de los picos se caen cuando se saca el batidor.

Casi firme: Se forman picos marcados cuando se saca el batidor, pero las claras todavía están blandas.

Firme Pero no Seco: Se forman picos marcados y firmes cuando se saca el batidor. Las claras tienen color uniforme y brillan.

Firme y Seco: Se forman picos marcados y firmes cuando se saca el batidor. Las claras tienen pintitas y apariencia opaca.

CREMA BATIDA

Vierta la crema para batir fría en un tazón frío. Coloque el tazón y el batidor. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente el control de velocidad a la velocidad deseada. Vea el cuadro debajo.

CANTIDAD	VELOCIDAD
1 taza (250 ml)	hasta 6
1 pinta (500 ml)	hasta 5

Su batidora de pedestal bate rápidamente la crema. Cuide la crema atentamente durante el batido, ya que transcurren pocos segundos entre las etapas de batido. Busque estas características:

Comienza a Espesar: La crema es espesa y similar al flan.

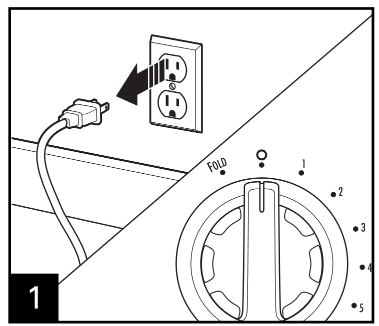
Mantiene la Forma: La crema forma picos suaves cuando se saca el batidor. Puede agregarse a los otros ingredientes cuando haga postres y salsas.

Firme: La crema permanece con picos firmes y marcados cuando se saca el batidor. Use como baño para crema en pasteles o postres, o como relleno para bollos de crema.

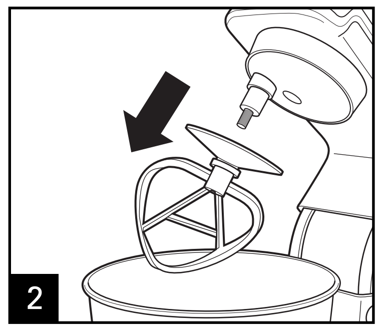
840203701 SPv01.qxd:Layout 1 6/27/11 9:10 AM Page 38

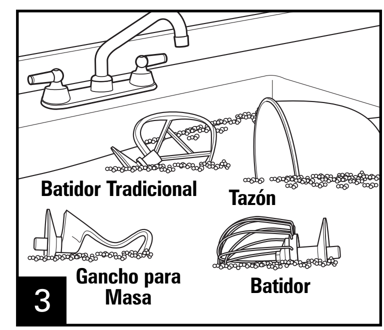
Limpieza

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica.**
No sumerja la batidora, el cable o el enchufe en agua o en otro líquido.



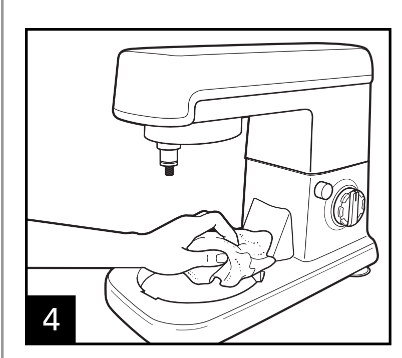
Siempre verifique que la batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en APAGADO (**O**).







No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.



Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE
El alimento no está mezclado.	• Coloque los ingredientes líquidos en el tazón antes de agregar los ingredientes secos. • Detenga la batidora y raspe las paredes del tazón. • Aumente la velocidad.
El alimento se salpica durante el batido.	• Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben batirse a velocidades bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad solamente después de que la mezcla se haya espesado.
La batidora “camina” sobre el mostrador durante el mezclado.	• Reduzca la velocidad. • Reduzca la cantidad de los ingredientes en el tazón. • Asegúrese de que esté limpio el mostrador. Esto permite que los ventosas se agarren al mostrador, disminuyendo el movimiento de ésta.

Recetas

Pastel Terciopelo de Capas de Chocolate

2 tazas (500 ml) harina para pastel
1/2 taza (125 ml) de cacao para hornear sin endulzar
2 cucharaditas (10 ml) bicarbonato de sodio
1/4 cucharadita (1.25 ml) de sal
10 cucharadas (150 ml) de mantequilla, a temperatura ambiente
2 tazas (500 ml) azúcar moreno clara, en paquete
2 huevos
1 cucharadita (5 ml) vainilla
3/4 taza (175 ml) crema agria
3/4 taza (175 ml) café preparado frío

Precaliente el horno a 350°F (180°C). En un tazón pequeño, mezcle la harina, el cacao, el bicarbonato y la sal. Separe. Utilizando el accesorio de batidor tradicional, mezcle la mantequilla y el azúcar en la configuración 4. Agregue los huevos, uno por vez, mezclando bien después de verterlos. Agregue la vainilla. Reduzca la velocidad a la configuración 2. Agregue la mitad de la mezcla de harina, luego toda la crema agria. Agregue la mezcla restante de harina; luego vierta el café lentamente. Mezcle en la configuración 2 por alrededor de 30 segundos. Apague la batidora y raspe los lados y el fondo del tazón. Encienda la batidora en la configuración 4 y mezcle hasta que quede bien homogéneo. Divida la masa entre 2 moldes redondos para pasteles enmantecados y recubiertos con papel encerado de 9 pulgadas (23 x 3 cm). Hornee por 30 a 35 minutos o hasta comprobar que estén listos. Deje enfriar en una bandeja por 5 minutos; luego quite de la bandeja y enfríe sobre una rejilla. Coloque glaseado de chocolate amargo.

Rinde para un pastel de 2 capas.

Glaseado de Chocolate Amargo

1/3 taza (80 ml) de mantequilla, a temperatura ambiente
2 1/2 tazas (625 ml) azúcar en polvo
3/4 taza (175 ml) de cacao para hornear sin endulzar
1/4 taza (60 ml) de leche
1 a 2 cucharaditas (15 a 30 ml) café preparado frío
1 cucharadita (5 ml) vainilla

Utilizando el accesorio de batidor tradicional, bata la mantequilla en la configuración 4 hasta que quede homogénea. Agregue el azúcar en polvo y el cacao en forma alternativa con la leche y siga batiendo hasta que quede homogéneo. Agregue vainilla y bata hasta que quede bien mezclado.

Recetas (cont.)

Galletas de Azúcar Best Ever

2 1/2 tazas (625 ml) de harina común
1 cucharadita (5 ml) polvo para hornear
1/2 cucharadita (2.5 ml) bicarbonato de sodio
1/4 cucharadita (1.25 ml) de sal
1/4 cucharadita (1.25 ml) nuez moscada
3/4 taza (175 ml) mantequilla, derretida
3/4 taza (175 ml) de azúcar
1 huevo
1 cucharadita (5 ml) vainilla
1/4 taza (60 ml) de leche

Precaliente el horno a 375°F (190°C). Mezcle la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio, la sal, la nuez moscada y separe. Utilizando el batidor tradicional, bata la mantequilla a velocidad alta hasta que quede suave y esponjosa. Reduzca la velocidad a la configuración más baja. Agregue el azúcar, el huevo y la vainilla y mezcle bien. Gradualmente agregue los ingredientes secos y la leche; siga batiendo hasta que quede bien mezclado. Forme la masa de galletas en bolas de un diámetro de 1 1/2 pulgadas (3.5 cm) y colóquelas sobre bandejas para hornear sin enmantecar. Aplaste las bolas ligeramente con la base de un vaso. Hornee en el horno de 6 a 7 minutos o hasta que queden ligeramente doradas en los bordes. Enfríe en rejillas de alambre.

Rinde para 4 docenas.

Galletas Mágicas

1 taza (250 ml) mantequilla
1 taza (250 ml) de azúcar
1 taza (250 ml) azúcar moreno clara
2 huevos
2 tazas (500 ml) harina
1 cucharadita (5 ml) bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita (2.5 ml) polvo para hornear
1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal
2 tazas (500 ml) avena
1 cucharada (15 ml) vainilla
12 oz (350 g) trocitos de chocolate
1 1/2 tazas (375 ml) de coco

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Con el accesorio de batidor tradicional, mezcle la mantequilla, el azúcar y el azúcar moreno en una configuración media hasta mezclar bien. Vierta la vainilla y los huevos. Reduzca la velocidad y gradualmente agregue la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo para hornear y la sal y mezcle hasta que quede homogéneo. En una configuración baja mezcle la avena, los trocitos de chocolate y el coco hasta que queden bien mezclados. Coloque cucharadas llenas sobre una bandeja para galletas sin enmantecar. Hornee en la bandeja del horno del medio durante 12 a 14 minutos.

Rinde para 3 docenas de galletas.

Recetas (cont.)

Pastel de Café y Crema Agria

Cobertura de Migajas

1 1/2 tazas (375 ml) de harina común
1 1/2 palos (3/4 taza [175 ml]) mantequilla sin sal, derretida
1/3 taza (80 ml) azúcar moreno clara, en paquete
1/3 taza (80 ml) de azúcar
1 1/4 cucharaditas (6.25 ml) canela molida
1 taza (250 ml) pecanas, picadas

Pastel

1 1/2 palos (3/4 taza [175 ml]) mantequilla sin sal, derretida
1 1/4 tazas (310 ml) de azúcar
1 cucharada (15 ml) polvo para hornear
3/4 cucharadita (3.75 ml) bicarbonato de sodio
3/4 cucharadita (3.75 ml) de sal
4 huevos grandes
1 cucharada (15 ml) vainilla
1 1/2 tazas (375 ml) crema agria
2 1/4 tazas (560 ml) de harina común

Streusel

1/3 taza (80 ml) de harina común
1/2 taza (125 ml) azúcar moreno clara, en paquete, dividido
3/4 cucharadita (3.75 ml) canela molida
3 cucharadas (45 ml) mantequilla fría

Cobertura de Migajas: En un tazón pequeño mezcle la harina, la mantequilla, el azúcar moreno, el azúcar granulado y la canela; mezcle con un tenedor hasta formar migajas grandes. Agregue las pecanas y mezcle para incorporarlas.

Streusel: En otro tazón pequeño, mezcle la harina, el azúcar moreno, la canela y la mantequilla. Mezcle con un tenedor hasta formar migajas grandes.

Pastel: Coloque la parrilla del horno en la posición más baja. Precaliente el horno a 350°F (180°C). Enmanteque un recipiente para bundt de 10 pulgadas (26 cm).

Utilizando el accesorio de batidor tradicional, mezcle la mantequilla a velocidad media hasta que quede homogénea. Agregue el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Bata a velocidad media durante 3 minutos. Con la batidora a velocidad baja, agregue los huevos, 1 por vez, hasta mezclar bien. Vierta la vainilla y la crema agria. Agregue la harina en forma gradual. Siga mezclando hasta que quede bien homogéneo.

Coloque 2 tazas (500 ml) de mezcla en el fondo de un recipiente preparado. Vierta en forma pareja con la mitad de la mezcla de streusel. Repita. Esparza la masa restante sobre la parte superior con la cobertura de migajas.

Hornee de 50 a 60 minutos o hasta que un escarbadientes salga limpio al introducirlo en el centro del pastel. Enfríe en una rejilla de alambre durante 30 minutos. Invierta el pastel en un plato y luego délo vuelta en una rejilla con el lado de la cobertura hacia arriba. Enfríe por completo.

Rinde para un pastel.

Recetas (cont.)

Pancitos Simples de Levadura

1 taza (250 ml) agua tibia, 100° a 110°F (38° a 43°C)
.25 oz (8 g) paquete de levadura seca activa
1/4 taza (60 ml) mantequilla, derretida y enfriada
3 cucharadas (45 ml) de azúcar
1 cucharadita (5 ml) de sal
1 huevo
3 a 3 1/2 tazas (750 a 875 ml) harina

Vierta el agua en un tazón. Agregue la levadura y deje disolver por 5 minutos. Agregue la mantequilla, el azúcar, la sal y el huevo. Utilizando el gancho para masa, mezcle a velocidad 2 por 30 segundos. Agregue 3 tazas (750 ml) de la harina y mezcle a velocidad 4 por 2 minutos. Agregue harina adicional, si fuera necesario, para obtener una masa suave. Cubra y deje levar en un lugar tibio por alrededor de 1 hora.

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Tome la masa y colóquela sobre una superficie ligeramente enharinada. Divida la masa en 4 porciones iguales; luego divida cada porción en 4 bolas del tamaño de una pelota de golf. Coloque las 16 bolas en una bandeja para hornear enmantecada de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 x 5 cm). Deje levar en un lugar tibio por 30 minutos. Hornee de 25 a 30 minutos.

Rinde para 16 pancitos.

Notas

Notas

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, vasos, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.
d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **01 800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx**

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelo:	**Tipo:**	**Características Eléctricas:**
63325	**SM05**	**120V ∼ 60Hz 300W**

Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".